

MALHADAL SYRAH 2018



ANO VITÍCOLA: Após um inverno frio e seco, a primavera de 2018 apresentou-se fria e extremamente chuvosa provocando na vinha um crescimento foliar exuberante. O início do verão continuou chuvoso e com temperaturas pouco características para a época, situação que depois se reverteu para tempo quente e seco até ao início da vindima. Durante o mês de agosto registaram-se temperaturas acima dos 40°C durante vários dias, numa onda de calor que marcou certamente as características deste Romaneira Syrah 2018. As uvas revelaram toda a sua qualidade e potencial para a elaboração de vinhos de excelência dotando-os com os aromas típicos do terroir da Quinta da Romaneira. A parcela foi vindimada nos dias 10 e 11 de Setembro.

VINIFICAÇÃO: Fermentado em cubas de aço inoxidável durante 7 dias onde depois é feita a fermentação maloláctica.

ESTÁGIO: 100% deste vinho estagiou em barricas de carvalho francês durante 10 meses, 20% madeira nova, 10% de um ano e as restantes em barricas de dois anos.

NOTAS DE PROVA: Este vinho tem uma cor violeta com aromas a frutos vermelhos, cereja, morango e flor de laranjeira com alguma especiaria. Na boca apresenta-se fresco com taninos bem polidos e uma textura muito agradável que conduz a uma final longo e expressivo. Apresenta um paladar cheio com grande equilíbrio estrutural e sabores intensos. Delicioso perfil aromático de grande equilíbrio estrutural com sabores intensos a fruta e especiarias que se fundem com os taninos aveludados que lhe conferem um final com grande finesse.

CASTAS: 100% SYRAH

PARÂMETROS ANALÍTICOS:	INFORMAÇÃO LOGÍSTICA:	ENGARRAFAMENTO:
Álcool (% Vol.): 14,0 Acidez Total: 5,0 g/dm ³ pH: 3,73 Açúcar Residual: 0,6 g/dm ³	Caixa de Cartão 6 x 750 ml Peso – 8,3 Kg	Junho 2020 info@quintadaromaneira.pt www.quintadaromaneira.pt